

# Ándica



## Carmenere 2019

VALLE DEL MAULE

**VARIETADES:** 100% Carmenere

**FECHA DE VENDIMIA:** Desde el 10 al 20 de abril

**D.O.:** Valle del Maule

### NOTA DE CATA

Color cereza oscuro. Aromas finos a frutas, con notas balsámicas. Elegante y dulce paladar. Final largo y elegante.

### GASTRONOMÍA

Perfecto con ternera. Responde a todos los desafíos, desde pescado hasta salsas picantes. Servir a 17°C.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,7

Acidez total: 4,6 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 2,0 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Maceración Total: 14 días

Tipo de fermentación: Alcohólica y Maloláctica

Tiempo de Fermentación: 7 days

Temperatura de Fermentación: 22°C- 25°C

Fecha de Embotellado: Abril 2020

Crianza: El 50% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos durante 8 meses.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 7 años

### HISTORIA

Miguel Torres Ándica se hace bajo la visión de honrar la expresión natural y la biodiversidad del país que nos recibió hace 40 años. Este vino 100% orgánico certificado se elabora con el máximo respeto por los ecosistemas chilenos donde cultivamos nuestras uvas, desde el norte hasta la Patagonia, con un enfoque sostenible de la agricultura y conscientes del cambio climático.

### COSECHA 2019

La cosecha de 2019 ha sido una temporada tranquila, con precipitaciones por debajo de lo normal, pero con climas que han favorecido la cosecha en general. Los blancos son elegantes, ricos en boca, con una acidez ligeramente inferior a la de 2018 y con un carácter menos herbario. Los rojos tienen alcoholes moderados, con más volumen en boca y mejor madurez fenólica. En general, 2019 se considera un AÑO MUY BUENO para la variedad Carmenere.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)